

# **BEDIENUNGSANLEITUNG**

**FUNKTIONSPRINZIP DES BACKOFENS**

**INFORMATIONEN ZUM UMWELTSCHUTZ**

**WICHTIGE HINWEISE**

**ENERGIEEINSPARUNG**

**BESCHREIBUNG DES BACKOFENS**

**BEDIENLEISTE/ZUBEHÖR**

**VOR DER BENUTZUNG DES BACKOFENS**

**BENUTZEREINSTELLUNGEN**

**BENUTZEREINSTELLUNGEN**

**BESCHREIBUNG DER BENUTZEREINSTELLUNGEN**

**TIPPS FÜR DIE BEDIENUNG DER KOCHFELDER**

**BETRIEBSARTEN**

**GARZEITENDE**

**GARTABELLEN**

**PFLEGE UND WARTUNG**

**STÖRUNGSSUCHE**

**KUNDENDIENST**

**EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG**

Um den Backofen optimal nutzen zu können, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren sie gut auf.

# FUNKTIONSPRINZIP DES BACKOFENS

Der von Ihnen erworbene Backofen unterscheidet sich von herkömmlichen Backöfen. Die Temperaturangaben in herkömmlichen Kochbüchern sind auf diesen Backofen nicht übertragbar. Befolgen Sie bitte die Angaben der Gartabellen (Seite 24).

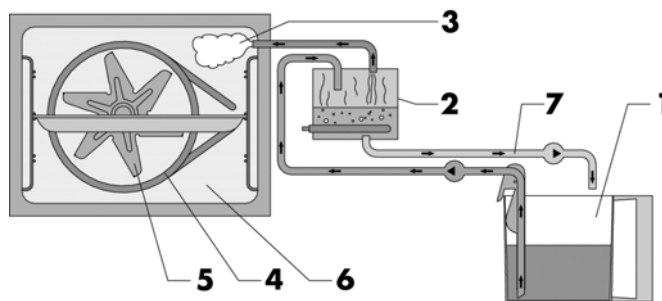
Das Funktionsprinzip des Backofens „Combi Steam“ ist sehr einfach. Das Wasser wird im Verdampfer zum Kochen gebracht. Der entstehende Dampf strömt in den Backraum ein, wo er beim Kontakt mit den „kalten“ Speisen kondensiert und diese gart. Je größer die Menge oder das Gewicht des Gargutes ist, desto größer ist die zur Verfügung stehende Oberfläche für das Kondensat und die Dampfbildung.

Verwenden Sie das gelochte Backblech für eine gleichmäßige Dampfverteilung auf dem Gargut.

Der Dampf gewährleistet einen gleichmäßigen Garvorgang: die übertragene Energie ist höher an den dickeren Stellen der Speise, da sie eine erhöhte Kondensatbildung bewirkt.

In dieser Betriebsart ist ein Anbrennen des Gargutes ausgeschlossen, da die Temperatur nie über 100 °C ansteigt.

Hinweis: Während des Dämpfens setzt Fleisch Proteine frei, die unschöne weiße Streifen auf dem gelochten Garteller oder auf dem Gemüse auf der darunter liegenden Einschubebene bilden. Diese Streifen können mit einem essighaltigen oder zitronensäurehaltigen Produkt vom Blech entfernt werden.




1. Wasserbehälter
2. Verdampfer
3. Dampf
4. Erhitzung

5. Heißluft
6. Backraum
7. Rückpumpweg


# INFORMATIONEN ZUM UMWELTSCHUTZ

## Entsorgung von Verpackungsmaterialien

- Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol .
- Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es so, wie es die verantwortlichen Stellen vorschlagen.

## Entsorgung gebrauchter Geräte

- Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet. Durch eine angemessene Entsorgung des Geräts trägt der Nutzer dazu bei, potentiell schädliche Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf

hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Weitere Informationen zu Behandlung, Verwertung, und Wiederverwendung dieses Geräts können Sie bei der örtlichen Abfallbeseitigungsgesellschaft, der nächsten Sammelstelle für Haushaltsmüll oder bei dem Händler erfragen, wo Sie das Gerät gekauft haben.



## WICHTIGE HINWEISE

- **WARNUNG:** Während des Backofenbetriebs werden die zugänglichen Teile sehr heiß. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, um die Gefahr von Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden. Der Backofen darf ohne Aufsicht weder von Kindern noch von Personen benutzt werden, die hierzu nicht in der Lage sind. Auf keinen Fall dürfen Kinder mit dem Gerät spielen!
- Dieser Backofen ist als Kochgerät von Nahrungsmitteln konzipiert. Jede andere Verwendung ist nicht erlaubt (z. B.: Heizen oder Befeuchten von Räumen). Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von unsachgemäßer oder falscher Verwendung.
- Eventuelle Reparaturen oder Eingriffe dürfen ausschließlich durch Fachpersonal vorgenommen werden.
- Vermeiden Sie es, den Backofen Witterungseinflüssen auszusetzen.
- Der Backofen darf nur bei Raumtemperaturen zwischen 5 °C und 35 °C installiert und in Betrieb genommen werden. Bei Frost könnte das Restwasser in den Pumpen gefrieren und diese beschädigen. In diesem Fall ist sofort der Kundendienst zu verständigen.
- Bei sichtbaren Schäden am Backofen darf dieser nicht eingeschaltet und es muss sofort der Kundendienst herangezogen werden.
- Falls der Backofen nicht korrekt funktioniert, ist sofort der Kundendienst zu verständigen.
- Stellen Sie keine schweren Gewichte auf der Tür ab, um Beschädigungen am Innenraum und an den Scharnieren des Gerätes zu vermeiden. Halten Sie sich nicht am Türgriff fest und hängen Sie keine schweren Gegenstände daran.
- Die Backofentür muss richtig schließen. Halten Sie die Dichtungen der Backofentür und des Backofens sauber.
- Die Vorderseite und der Griff der Backofentür heizen sich bei langen Backzeiten mit hohen Temperaturen auf.
- Berühren Sie den Backofen nicht mit feuchten Händen und benutzen Sie ihn nicht, wenn Sie barfußig sind.
- Ziehen Sie nicht am Backofen oder am Netzkabel, um es von der Stromversorgung zu trennen.
- **WARNUNG:** Während der Betriebsart Dämpfen kann heißer Dampf aus den Lüftungsöffnungen austreten! Halten Sie Kinder von den folgenden möglichen Gefahrenquellen fern:
  - Backofen und Bedienleiste, vor allem während des Betriebes sowie direkt danach, um Verbrennungen zu vermeiden;
  - Verpackungsmaterial (Beutel, Polystyrol, Metallteile usw.);
  - Backöfen, die entsorgt werden sollen.
- **WARNUNG:** Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig, da Dampf und Wassertropfen austreten können. Entnehmen Sie nach

einem Garvorgang in der Betriebsart Dämpfen das fertige Gericht nicht sofort, um Verbrennungen an den Händen zu vermeiden. Verwenden Sie für alle Garvorgänge stets Backofenhandschuhe.

- **WARNUNG:** Berühren Sie beim Entnehmen der Speisen am Ende des Garvorgangs auf keinen Fall die offene Backofentür! Die Innenseite der Tür heizt sich sehr stark auf und kann schwere Verbrennungen verursachen.
- Stellen Sie sicher, dass die Kabel anderer in der Nähe des Backofens verwendeter Geräte keine heißen Teile berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden.
- Stellen Sie kein brennbares Material in den Backofen, weil Brandgefahr besteht, falls der Backofen versehentlich eingeschaltet wird.
- Wenn Sie für die Zubereitung von Speisen alkoholische Getränke (z. B.: Rum, Cognac, Wein usw.) verwenden, bedenken Sie bitte, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die Dämpfe können sich entzünden, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Gefäße im Backofen. Der Druck, der in solchen Gefäßen entsteht, kann zu ihrer Explosion und dadurch zu Beschädigungen am Backofen führen.

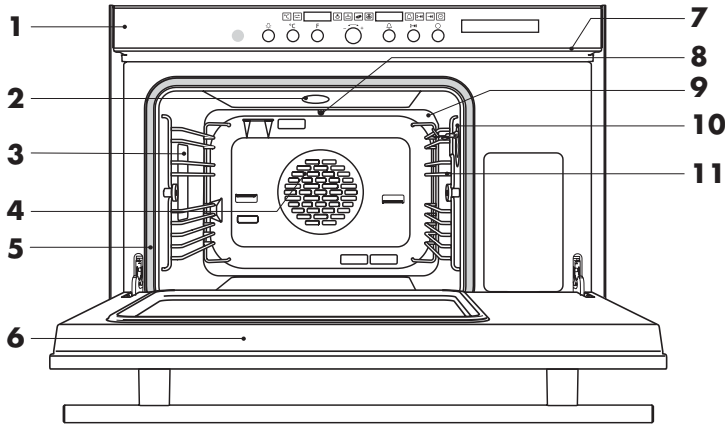
- Verwenden Sie auch keine Behälter aus synthetischen Materialien zur Zubereitung von Speisen im Backofen. Sie können bei hohen Temperaturen schmelzen.
- Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten. Öl und Fett können sich überhitzen und entzünden!
- Lassen Sie den Backofen nach dem Gebrauch mit offen stehender Tür auskühlen und reiben Sie eventuelle Flüssigkeitsreste auf dem Backofenboden mit einem weichen Tuch trocken.
- Reiben Sie nach einem Garvorgang in der Betriebsart Dämpfen das Backofeninnere trocken.
- Verwenden Sie keine Küchenutensilien, die im Backofeninnern rosten könnten.
- Verwenden Sie kein Silberbesteck.
- Schließen Sie die Backofentür vorsichtig.
- Schneiden Sie Backwaren nicht auf dem Blech aus rostfreiem Stahl oder auf dem gelochten Blech, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Der Backraum nimmt nach dem Gebrauch eine goldene Färbung an, die keine Auswirkungen auf das Garergebnis hat.
- Ist der Austausch des Netzkabels erforderlich, wenden Sie sich bitte stets an Ihre Kundendienststelle.

## ENERGIEEINSPARUNG

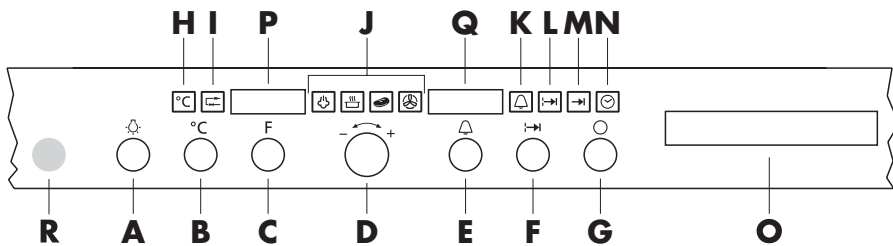
- Öffnen Sie während des Garvorgangs die Backofentür nicht unnötig, insbesondere nicht während des Dämpfens, um eine Verlängerung der Garzeit zu vermeiden.
- Schalten Sie während des Garvorgangs die Backofenbeleuchtung aus.
- Nutzen Sie bei einem Garvorgang mit Heißluft die Restwärme, indem Sie den Backofen 10-15 Minuten vor Garzeitende ausschalten. Ausnahmen: Soufflé, Plätzchen, Hefeteig, Blätterteig, da sie empfindlich auf Temperaturänderungen reagieren.

# BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

- |                              |                                |
|------------------------------|--------------------------------|
| 1. Bedienfeld                | 7. Belüftungsöffnung           |
| 2. Dampfauslass Backofen     | 8. Temperaturfühler Backofen   |
| 3. Backofen-Innenbeleuchtung | 9. Dampfeinlass                |
| 4. Backofengebläse           | 10. Anschluss für Gargutsensor |
| 5. Türdichtung               | 11. Seitliche Führungsschiene  |
| 6. Backofentür               |                                |



## BEDIENLEISTE/ZUBEHÖR



### Tasten/Bedienknöpfe

- A) Backofenbeleuchtung
- B) Backofentemperatur/Gargutsensortemperatur (mit Anzeige)
- C) Wahlknopf der Garfunktionen
- D) Einstell- und Bestätigungsknopf
- E) Kurzzeitwecker (mit Anzeige)
- F) Garzeitdauer (mit Anzeige) / Garzeitende (mit Anzeige)
- G) Ausschalttaste Backofen

### Symbole

- H) Backofentemperatur
- I) Gargutsensortemperatur
- J) Symbole der Garfunktionen
- K) Kurzzeitwecker
- L) Garzeitdauer
- M) Garzeitende
- N) Uhrzeit

### Anzeigen

- O) Text-Display
- P) Temperatur
- Q) Uhrzeit, Garzeitdauer und eingestellte Zeit
- R) Kommunikationsschnittstelle

### Behälter mit Lochboden (1)

Zum Dämpfen von frischem oder tiefgefrorenem Gemüse und zum Regenerieren.

### Backblech (2)

Zum Backen von Plätzchen, Meringe, Blechkuchen mit der Funktion „Heißluft“. Es dient ebenfalls als Fettpfanne, wenn es gemeinsam mit dem Rost oder dem Behälter mit Lochboden verwendet wird.

Warnung: Schneiden Sie Backwaren nicht mit scharfen Messern oder Teiggräbchen, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

### Rost (3)

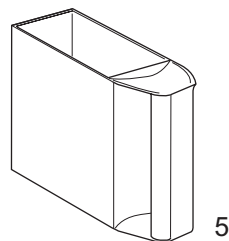
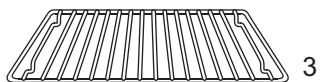
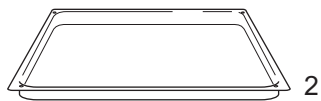
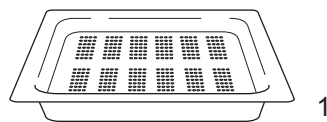
Zum Abstellen von Kuchenformen und anderem Kochgeschirr.

### Gargutsensor (4)

Der Gargutsensor ist ein Thermometer, der die Temperatur im Innern der Speisen misst. Sobald die zuvor eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich der Backofen automatisch ab.

### Wasserbehälter (5)

Füllen Sie zum Dämpfen des Gargutes den Behälter bis zur Markierung 1,25 L MAX mit Wasser.



### Zubehör

(kann bei Ihrer Kundendienststelle angefordert werden)



- Backblech ohne Lochboden, Edelstahl - Art.-Nr. 4812 418 38098
- Emailliertes Backblech - Art.-Nr. 8529 866 01000, EBB 45
- Garbehälter ohne Lochboden, Edelstahl - Art.-Nr. 8529 864 01000, UGB 45
- Garbehälter mit Lochboden, Edelstahl - Art.-Nr. 8529 865 01000, GGB 45
- Garbehälter ohne Lochboden, mit Ablauf, Edelstahl - Art.-Nr. 4812 418 38103
- Rost, Rundstange aus Stahl - Art.-Nr. 4812 458 58348
- Kuchenform ohne Lochboden, Edelstahl - Art.-Nr. 4812 418 38104
- Garbehälter ohne Lochboden, Edelstahl - Art.-Nr. 4812 418 38105
- Garbehälter mit Lochboden, Edelstahl - Art.-Nr. 4812 418 38106
- Entkalker - Art.-Nr. 4812 690 48011

# VOR DER BENUTZUNG DES BACKOFENS

- Den Schutzkarton abnehmen.
- Das Zubehör aus dem Backofen nehmen.

**Hinweis: Werkseitig ist das Display des Backofens auf Deutsch eingestellt.**




**Befolgen Sie die nachstehenden Anleitungen, um das Display auf die gewünschte Sprache einzustellen.**

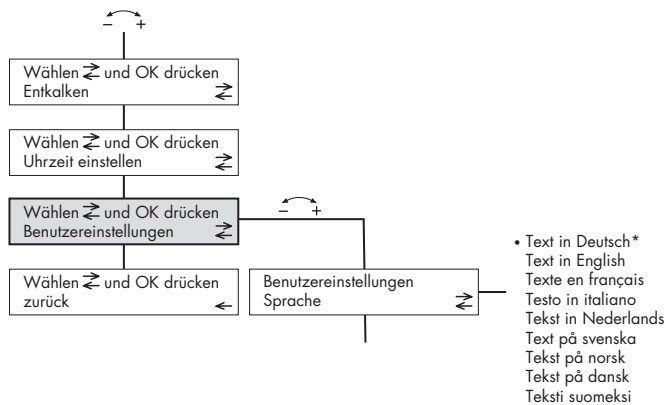
- Nach dem elektrischen Anschluss des Backofens blinkt am Uhrzeit-Display „12:00.“
- Den Einstellknopf drehen  bis die gewünschte Uhrzeit erscheint.  
Nach 15 Sekunden hört die Anzeige zu blinken auf und die Uhrzeit ist eingestellt (alternativ zum Bestätigen den Einstellknopf drücken .
- Die gewünschte Sprache unter Befolgen der Anweisungen auf Seite 11 wählen.
- Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör gründlich gemäß den Anweisungen des Kapitels „Pflege und Wartung“, auf Seite 28.
- Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Markierung „MAX 1,25L“ mit kaltem Trinkwasser. Setzen Sie ihn in die Aussparung ein.
- Schalten Sie den leeren Backofen (ohne Zubehör) ca. 30 Minuten bei 180 °C ein, beachten Sie hierzu die Hinweise des Kapitels „Betriebsarten - Profi-Kochen“, Seite 18.
- Hinweis: Der Siedepunkt des Wassers hängt vom Luftdruck und von der Höhenlage des Installationsortes ab: Der Backofen passt sich automatisch dem bestehenden Luftdruck an.

# BENUTZEREINSTELLUNGEN


## Sprachwahl

Die Einstellungen des Geräts können angepasst werden. Die Vorgehensweise ist für alle Benutzereinstellungen gleich.

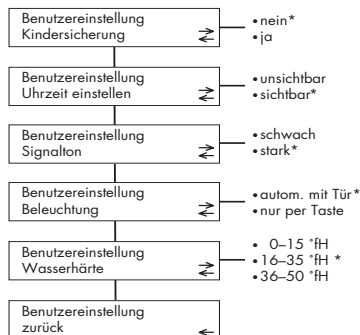
- 1) Einstellknopf drücken, um Text am Display „0“ darzustellen .
- 2) Den Einstellknopf drehen , bis am Text-Display „Benutzereinstellungen“ erscheint (Benutzeinstellung). Zum Bestätigen den Einstellknopf drücken.
- 3) „Sprache“ bestätigen.
- 4) Die gewünschte Sprache wählen.
- 5) Zum Bestätigen den Einstellknopf drücken .



## Benutzereinstellung

Nach der Sprachwahl kann durch Drehen des Einstellknopfs (Symbol einfügen) eine benutzerdefinierte Einstellung des Geräts hinsichtlich der verschiedenen vorhandenen Optionen vorgenommen werden, die jeweils durch Drücken des Einstellknopfs  bestätigt werden.

- 6) Zum Abbrechen die Taste „G“ drücken.







Bei Drücken der Taste „G“ erlischt das Text-Display. Jetzt können die Backofen-Betriebsarten wie folgt programmiert werden:

- durch Verwendung der Tasten
- durch Verwendung des Displays


# BENUTZEREINSTELLUNGEN


## Bedienung über die Tasten

Die Betriebsarten, die Temperatur des Backofeninnenraums und die Gargutsensor-Temperatur (Kerntemperatur der Speise), sowie die Garzeit und verschiedene andere Funktionen können durch ein- oder mehrmaliges Antippen der betreffenden Taste, allerdings nur mit abgeschalteter Textanzeige angewählt werden (mit der Taste „G“ löschen).

- Den Knopf  drücken, um die gewünschte Garfunktion zu wählen.  
Für jedes Garprogramm wird eine Temperatur vorgeschlagen.
- Das zugehörige Symbol leuchtet auf oder blinkt.
- **Innerhalb 15 Sekunden können die voreingestellten Werte geändert werden.**
- Durch Drehen des Einstellknopfs  wird der vorgeschlagene Wert geändert.
- Durch Drücken des Einstellknopfs  wird das Gerät sofort eingeschaltet.
- **Wird der Einstellknopf  nicht gedrückt, schaltet sich das Gerät automatisch ca. 15 Sekunden nach der letzten erfolgten Einstellung ein.**
- Es können jederzeit weitere Einstellungen oder Änderungen vorgenommen werden.
- Während der Garfunktionen wird im Bereich der Taste C die Temperatur des Garraums angezeigt.  
Bei Verwendung des Gargutsensors wird die Temperatur des Gargutsensors angezeigt.
- Durch Drücken des Knopfs „G“ wird das Gerät ausgeschaltet.

## Bedienung über das Display


Der Einstellknopf  wird – bei ausgeschaltetem Gerät verwendet,– um Text am Display „0“ und die verschiedenen Wahlmöglichkeiten sowie deren Bestätigung anzuzeigen.

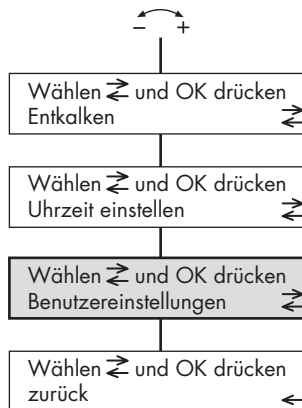
Einstellknopf drücken, um Text am Display „0“ darzustellen .

Durch Drehen des Einstellknopfs  werden die verfügbaren Optionen angezeigt.

Wahl durch erneutes Drücken des Einstellknopf bestätigen .

Durch Drücken des Knopfs „G“ erlischt das Text-Display.


„Zurück“ wählen und Einstellknopf  drücken, um zum vorherigen Auswahlnü zurückzukehren.




# BESCHREIBUNG DER BENUTZEREINSTELLUNGEN

## Kindersicherung




Die Kindersicherung soll verhindern, dass das Gerät unbeabsichtigt benutzt wird.

Wenn die Kindersicherung aktiv ist, ertönt, wenn die Tasten **B/C** oder  betätigt werden,

- ein doppeltes akustisches Signal ertönt,
- Am Display erscheint „Kindersicherung“ und
- sämtliche Tasten sind ohne Funktion.

Bei aktivierter Kindersicherung die Taste „**G**“ gedrückt halten und kurz die Tasten **B/C** oder  drücken, um die Kindersicherung vorübergehend abzuschalten. Die weitere Vorgehensweise erfolgt wie gewohnt.

- Das Gerät kann nach dem üblichen Verfahren in Betrieb genommen werden.
- Die Kindersicherung schaltet sich automatisch 10 Minuten nach dem Abschalten des Geräts ein.

Auch mit aktivierter Kindersicherung können die Tasten  /  und  benutzt werden.

## Anzeige der Uhrzeit

Wahl zwischen:

- „unsichtbar“ und
- „sichtbar“


Bei der Einstellung „unsichtbar“ bleibt die Uhrzeitanzeige dunkel, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Der Stromverbrauch ist entsprechend reduziert. Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Uhrzeit auch in der Einstellung „unsichtbar“ abgelesen werden.


## Beleuchtung des Backofeninnenraums

Wahl zwischen:

- „automat. bei Türöffnung“
- „nur per Taste“

Bei der Einstellung „automat. bei Türöffnung“ schaltet sich die Beleuchtung beim Öffnen der Gerätetür ein und beim Schließen der Tür wieder aus.

Die Beleuchtung kann auch jederzeit mit der Taste  ein- und ausgeschaltet werden.

Falls die Beleuchtung durch Berühren der Taste  nicht ausgeht, schaltet sie sich automatisch nach 30 Minuten Betrieb aus.

## Wasserhärte

Das Gerät verfügt über ein System, das automatisch anzeigt, wann die Entkalkung aktiviert werden muss. Das System kann bei Haushalten mit sehr weichem Wasser (z. B. auch durch einen Enthärter des Leitungswassers) oder mit sehr hartem Wasser durch die Einstellung des dem Haushaltswasser entsprechenden Wasserhärtegrades optimiert werden.

Zur Bestimmung der Wasserhärte stehen drei Einstellbereiche zur Verfügung

Bereich	Wasserhärtegrad [°fH]
sehr weiches Wasser	von 0 bis 15
mittelhartes Wasser	von 16 bis 35
sehr hartes Wasser	von 36 bis 50

Werkseitig wurde die Einstellung für Wasser mit mittlerem Härtegrad vorgenommen.

## Funktionen der Uhr

Folgende Funktionen stehen für die Uhr zur Verfügung











- Uhr
- Kurzzeitwecker (kann unabhängig von allen anderen Funktionen benutzt werden)
- Garzeit (Ausschalten des Geräts mit Zeitschaltung)
- Startverzögerung (Ein- und Ausschalten des Geräts mit Zeitschaltung)

## Einstellung und Änderung der Uhrzeit







Es gibt zwei Möglichkeiten zum Einstellen/Ändern der Uhrzeit: durch Befolgen der per Text-Display gegebenen Anweisungen oder über eine Kombination von Tasten.

Beispiel: Die aktuelle Uhrzeit ist 10:15 und soll um eine Stunde korrigiert werden.

### Anweisungen am Display:

- Die Anweisungen am Display durch Drücken des Einstellknopfs  aktivieren.
- Den Einstellknopf  drehen, bis am Display „Wählen erscheint  und OK“ „Einstellung der Uhrzeit“ drücken.
- Zum Bestätigen den Einstellknopf  drücken.
  - Im rechten Teil des Displays kann die aktuelle Uhrzeit  abgelesen werden.
  - Am Display erscheint „Einstellung der Uhrzeit“ .
- Durch Drehen des Einstellknopfs  die Uhrzeit auf 11:15 einstellen.
  - In der zweiten Zeile des Displays erscheint die geänderte Uhrzeit.
  - Im rechten Teil des Displays wird die alte Uhrzeit angezeigt .
- Durch Drücken des Einstellknopfs  wird die neue Uhrzeit bestätigt.
  - Im rechten Teil des Displays erscheint .
  - Am Display erscheint „Wählen und OK“ „Einstellung der Uhrzeit“ drücken.
- Zum Verlassen der Funktion die Taste „G“ drücken.

### Tastenkombination

- Gleichzeitig die Tasten  und  drücken.
  - Die aktuelle Uhrzeit  und das Symbol  blinken.
  - Den Einstellknopf drehen , bis die gewünschte Uhrzeit erscheint.
  - Durch Drücken des Einstellknopfs  wird die angezeigte Uhrzeit übernommen.





Bei ausgeschaltetem Gerät reduziert sich die Leuchtstärke der Uhrzeitanzeige von 22 bis 6 Uhr.

Bei aktivierter Startverzögerung kann die Uhrzeit nicht geändert werden. In diesem Fall erscheint am Display „Uhrzeit“ „zunächst Startverzögerung aufheben“.



## Kurzzeitwecker (Timer)

Der Kurzzeitwecker hat keine Auswirkungen auf die Garfunktionen und kann unabhängig von den anderen Backofenfunktionen verwendet werden.



### Einstellung

- Drücken Sie die Taste .
  - Das Symbol  blinkt.
  - Am Display erscheint „Timer“.
  - Im rechten Teil des Displays blinkt .
- Durch Drehen des Knopfs  wird die Garzeitdauer eingestellt.



Nun kann die Einstellung wie folgt vorgenommen werden:

- bis 10 Minuten in 10 Sekunden-Intervallen, z. B.  = 9 Min. 50 Sek.,
- über 10 Minuten hinaus in Minutenintervallen, z. B.  = 1 Stunde 12 Min.





Maximal programmierbar sind 9 Stunden 59 Min.

- Durch Drücken des Einstellknopfs  wird der Kurzzeitwecker sofort gestartet.
  - Das Symbol  leuchtet.
  - Die Restzeit wird angezeigt (nur, wenn nicht auch eine Garzeitdauer programmiert wurde).






Nach Ablauf der eingestellten Zeit

- ertönt eine Minute lang eine Folge von 5 kurzen akustischen Signalen.
- Das Symbol  blinkt;
- Am Display erscheint „Timer“ „Zeit abgelaufen“.
- Durch Drücken des Einstellknopfs  wird das akustischen Signal abgestellt.

Während des Kurzzeitweckerbetriebs kann die Restzeit jederzeit kontrolliert und geändert werden.

- Drücken Sie die Taste .
  - Das Symbol  blinkt.
  - Am Display erscheint „Timer“.
  - Die Restzeit blinkt.
- Durch Drehen des Knopfs  kann die Restzeit geändert werden.
- Zum Bestätigen den Knopf  drücken.

Vorzeitiges Abschalten des Kurzzeitweckers:

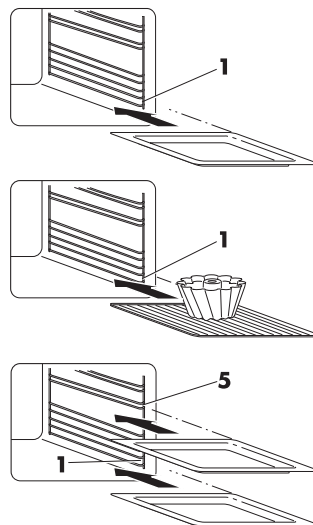
- Drücken Sie die Taste .
  - Das Symbol  blinkt.
  - Am Display erscheint „Timer“.
  - Die Restzeit blinkt.
- Durch Drehen des Knopfs  die Zeitdauer auf  regeln.
- Zum Bestätigen den Knopf  drücken.

# TIPPS FÜR DIE BEDIENUNG DER KOCHFELDER

**Dämpfen:** Die Einschubebene ist ohne Belang, da man in dieser Betriebsart auf mehreren Ebenen gleichzeitig und ohne Geschmacksübertragung kochen kann.


**Regenerieren:** Die Einschubebene ist nur dann von Bedeutung, wenn das Gargut über eine gewisse Zeit im Backofen verbleibt. In diesem Fall ist es ratsam, das Gargut auf die 1. oder 5. Einschubebene zu stellen. Bei relativ kurzer Regenerierzeit, z. B. nur für einen Teller, ist die Einschubebene nicht von Bedeutung.

**Profi-Kochen und Heißluft:** Die Einschubebene ist von Bedeutung. Zur Erzielung eines guten Garergebnisses dürfen nur die Ebenen 1 und 5 verwendet werden.



# BETRIEBSARTEN

## DÄMPFEN

- Drücken Sie einmal die Taste . Das Text-Display zeigt „Dämpfen“ an.
- Voreingestellte Temperatur: 100 °C
- Anwendungsbereich: 30 °C bis 100 °C.

Der von einem Dampferzeuger kommende Dampf strömt in den Backraum ein. Der Dampf erhitzt und kocht das Gargut.

Diese Betriebsart eignet sich zur schonenden Zubereitung von Gemüse jeder Art, das seine ursprünglichen Farbe und seinen Geschmack ohne Vitamin- und Mineralsalzverluste bewahrt.

Außerdem „verkocht“ es nicht. Das Gemüse erst nach dem Garen salzen und würzen. Zum Dämpfen des Gemüses empfehlen wir den Gebrauch von Behältern mit Lochboden.

Durch Verwendung des bei Ihrem Kundendienst erhältlichen Sonderzubehörs können während des Dämpfens die Säfte aus Obst, Beeren und Gemüse entzogen werden.


Delikate Desserts (z. B.: Crème Caramel) können in Einzelformen zubereitet werden, die in den Behälter mit Lochboden gestellt werden.

Weiterhin kann auch in kürzester Zeit Joghurt bei 40 °C in einer geeigneten Tasse oder in verschiedenen Behältern zubereitet werden.



# BETRIEBSARTEN


## Regenerieren

- Drücken Sie zweimal die Taste .
- Voreingestellte Temperatur: 120 °C
- Anwendungsbereich: 100 °C bis 150 °C.
- Das Text-Display zeigt „Regenerieren“ an. Der Innenraum des Backofens wird mit Dampf und Heißluft beheizt, das Gargut erhitzt sich daher schnell und gleichmäßig ohne auszutrocknen.
- Diese Funktion ermöglicht das Regenerieren von vorbereiteten Speisen, „Resten“ sowie von Tiefkühlprodukten.
- Verteilen Sie die Portion auf einem Teller (nicht aus synthetischem Material), ohne sie abzudecken. Es können maximal 4 Teller gleichzeitig regeneriert werden. Führen Sie hierzu die verschiedenen Zubehörteile auf dem Rost ein (Garbehälter mit Lochboden, Kuchenform aus rostfreiem Stahl usw.).

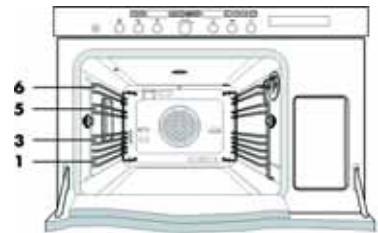
Beispiel:

- eine Portion: Rost auf Einschubebene 1
- zwei Portionen: Roste auf Einschubebene 1 und 5
- drei Portionen: Garbehälter auf Einschubebene 1 und die Roste auf Einschubebenen 3 und 5
- vier Portionen:
  - Garbehälter auf Einschubebene 1
  - erster Rost auf Einschubebene 3
  - Kuchenform auf Einschubebene 5
  - zweiter Rost auf Einschubebene 6

## Profi-Kochen


- Drücken Sie dreimal die Taste .
- Voreingestellte Temperatur: 210 °C
- Anwendungsbereich: 100 °C bis 230 °C
- Das Text-Display zeigt „Profi-Kochen“ an. Beim Profi-Kochen ist das Vorheizen des Backofens nicht erforderlich. Nach dem Einschalten führt der Backofen eine erste Garphase mit Dampf aus, der eine zweite Garphase mit Heißluft folgt.
- Die Betriebsart „Profi-Kochen“ eignet sich zum Backen jeder Art von Hefeteig (mit Backpulver oder mit Bierhefe) sowie von gefülltem Blätterteig, kleinen Snacks und tiefgefrorenen (aber nicht vorgebackenen) Brioche.
- Das Einpinseln des Backgutes (z. B. mit Ei, Sahne usw.) ist nicht erforderlich. Das in der Betriebsart „Profi-Kochen“ zubereitete Kleingebäck bleibt länger frisch als beim herkömmlichen Backen.
- Verwenden Sie die mitgelieferte Kuchenform aus rostfreiem Stahl oder feuerfeste Behälter aus Glas oder Porzellan. Die Behälter aus Stahlblech sind nicht geeignet, da der Dampf zu Korrosion führt. Die Backbleche oder die feuerfesten Behälter können mit Backofenpapier ausgelegt werden.

Führen Sie das „Profi-Kochen“ nicht zweimal hintereinander aus, um das Endergebnis nicht zu beeinträchtigen. Lassen Sie den Backofen zunächst abkühlen, bis die Anzeige „Restwärme“ ausgeblendet wird und geben Sie dann einen neuen Garvorgang in der Betriebsart „Profi-Kochen“ ein.




# BETRIEBSARTEN

## Garen mit Heißluft

- Drücken sie 4 Mal die Taste .
- Voreingestellte Temperatur: 180 °C
- Anwendungsbereich: 30 °C bis 230 °C
- Das Text-Display zeigt „Heißluft“ an.
- In dieser Betriebsart wird die Luft im Backraum durch ein hinter der Backofenrückwand befindliches Heizelement erhitzt. Ein Gebläse sorgt für die gleichmäßige Luftzirkulation im Backraum. Das Gargut wird auf einer oder zwei Ebenen auf allen Seiten bei gleicher Temperatur gegart.
- Das Backen mit Heißluft eignet sich für Mürbeteigkuchen, Hefekuchen, Plätzchen und Meringe.
- In dieser Betriebsart können alle herkömmlichen Backformen verwendet werden.






## Feuchte Heißluft

- Drücken Sie 5 Mal die Taste .
- Voreingestellte Temperatur: 180 °C
- Anwendungsbereich: 30 °C bis 230 °C
- Das Display zeigt „Feuchte Heißluft“ an.
- In dieser Betriebsart wird die heiße Luft durch ein Gebläse gleichmäßig im Backraum verteilt. Der beim Garen produzierte Dampf wird nur minimal aus dem Garraum ausgestoßen: der Eingefeuchtgehalt des Garguts bleibt erhalten.
- Man kann auf mehreren Ebenen gleichzeitig kochen.
- Das Garen mit feuchter Heißluft eignet sich für Gratins, Aufläufe und Hefenudelteig.
- In dieser Betriebsart können alle herkömmlichen Backformen verwendet werden.



## Heißluft + Dampf

- Drücken Sie 6 Mal die Taste .
  - Voreingestellte Temperatur: 180 °C
  - Anwendungsbereich: 30 °C bis 230 °C
  - Das Display zeigt „Heißluft + Dampf“ an.
  - In dieser Betriebsart wird die Luft im Backraum durch ein hinter der Backofenrückwand befindliches Heizelement erhitzt. Ein Gebläse sorgt für die gleichmäßige Luftzirkulation im Backraum.  
Die Dampfmenge kann durch Drücken der Taste  erhöht werden. Die Dauer ist über den Knopf  einstellbar.
- Diese Funktion „Heißluft + Dampf“ eignet sich für alle Zubereitungen, die neben der trockenen Heißluft auch Dampf benötigen. Beim Garen von Fleisch erhält man durch Hinzufügen von Dampf in der ersten Garphase (während 1/4 oder 1/3 der vorgesehenen Garzeit) einen zarten und saftigen Braten.







# BETRIEBSARTEN

## BEISPIELE

### Profi-Kochen

#### Brot:

Profi-Kochen	Einschub-ebene	Betriebsart	Temperatur-einstellung (C°)	Garzeit
Brot	1	Profi-Kochen    	210 - 220	40 - 50

Beim „Profi-Kochen“ ist das Vorheizen des Backofens vor dem Backen des Brotes nicht erforderlich. Bereiten Sie den Teig zu und lassen sie ihn aufgehen.

Bereiten Sie die Brotformen vor, legen Sie sie auf das Backblech, lassen Sie sie weitere 5 bis 10 Minuten gehen und schieben Sie sie auf der **1** Ebene ein. Das Backen erfolgt in zwei Phasen:

- 1 Phase mit Dampf
- 1 Phase mit Heißluft.

### Füllen des Wasserbehälters

Hinweis: Verwenden Sie ausschließlich Trinkwasser.

Verwenden Sie kein entmineralisiertes oder destilliertes Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.

- Nehmen Sie den Wasserbehälter aus dem Backofen und füllen Sie ihn bis zur Markierung „MAX 1,25L“ mit kaltem Trinkwasser.
- Setzen Sie den Wasserbehälter durch festes Drücken wieder in seine Aufnahme im Backofeninnern ein. Ist der Behälter leer, zeigt das Text-Display „Wasser auffüllen“ an.

Die Wassermenge im Behälter ist für einen Garvorgang ausreichend. Während des Garvorgangs muss kein weiteres Wasser hinzugefügt werden.

# GARZEITENDE

**Wichtig:** Beim Öffnen der Backofentür kann Dampf und Heißluft ausströmen. Öffnen Sie die Tür daher vorsichtig.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.
- Falls die Speise noch nicht gar sein sollte, setzen Sie den Garvorgang fort.
- Nehmen Sie die Speise nach beendetem Garvorgang aus dem Backofen.

## Ausschalten des Backofens

- Taste G drücken. Die Anzeige der Betriebsart erlischt. Sofern sie eingeschaltet waren, erlöschen ebenfalls die Anzeigen der Garzeit und des Garzeitendes.
- Wenn der Dampf abnimmt, wird das im Kreis befindliche Wasser zurück in den Wasserbehälter gepumpt.
- Solange die Temperatur des Backraums über 80 °C liegt, zeigt das Text-Display „Restwärme“ an.
- Reiben Sie den Boden des Innenraums von evtl. verbliebenem Wasser trocken.

**Hinweis:** Es ist ratsam, bei den Betriebsarten „Dämpfen“, „Regenerieren“ und „Feuchte Heißluft“ die Backofentür am Ende der Garzeit ca. 1 Minute geschlossen zu lassen, um das Ausströmen von Dampf zu vermeiden.

## Entleeren des Wasserbehälters

**Warnung:** Das Wasser im Behälter kann sehr heiß sein.

Nach dem Abschalten des Backofens wird das im Kreis befindliche Restwasser zurück in den Wasserbehälter gepumpt.

- Während dieses Vorgangs zeigt das Text-Display „Heißwasser wird zurückgepumpt“ an.
- Entnehmen Sie nach dem Ausblenden der Displaymeldung den Wasserbehälter und leeren Sie ihn.
- Bleibt die Meldung lange Zeit auf dem Display eingeblendet und hört man kein Rückpumpen des Restwassers, wird aus Sicherheitsgründen das Wasser im Dampferzeuger erst dann zurückgepumpt, wenn die Temperatur unter 80 °C sinkt.
- Reiben Sie den Wasserbehälter trocken und stellen Sie ihn wieder ins Innere des Backofens.
- Nach Verwendung der Betriebsart „Profi-Kochen“ muss der Backofen abkühlen: warten Sie, bis die Meldung „Restwärme“ auf dem Text-Display ausgeblendet wird, bevor Sie einen neuen Garvorgang in der Betriebsart „Profi-Kochen“ beginnen.

## Gargutsensor

Der Gargutsensor kann in allen Betriebsarten verwendet werden. Der metallische Teil des Gargutsensors muss in die Speise eingeführt und der Stecker in die Steckdose eingesteckt werden (10 der Abbildung auf Seite 8). Es können auch Kartoffeln, Mangold, Blumenkohl usw. gekocht werden, aber die Temperatur des Gemüses muss stets über 90 °C liegen. Der Gargutsensor kann auch für das Regenerieren von größeren bzw. dickeren Gerichten oder Speisen verwendet werden, um die Temperatur zu überwachen. Bei einer Temperatur von 70-75 °C z. B. ist die bereits gegarte Speise servierfertig.

Beim Profi-Kochen kann der Gargutsensor theoretisch verwendet werden, aber der Einführungspunkt ist nach dem Garvorgang sichtbar (durchstochene Kruste).

Auch beim Garen mit Heißluft ist der Gebrauch des Sensors beim Backen von Süßspeisen u.ä. aus demselben Grund nicht besonders angezeigt.

**Hinweis: Verwenden Sie ausschließlich den mit dem Backofen gelieferten Gargutsensor. Waschen Sie ihn nicht im Geschirrspüler.**

Der Gargutsensor misst die Kerntemperatur der Speisen.

Nach Erreichen der eingestellten Temperatur schaltet sich der Backofen automatisch aus. Wurde eine Garzeit eingestellt, unterbricht der Gargutsensor den Garvorgang.

Nehmen Sie nach beendetem Garvorgang die Speise aus dem Backofen, andernfalls wird der Garvorgang fortgesetzt.



## Einführen des Gargutsensors


- Legen Sie beim Dampfgaren das Gemüse auf den Behälter mit Lochboden, das Fleisch auf den Rost oder auf das Backblech.
- Führen Sie den Gargutsensor (1) horizontal in die dickste Stelle des Gargutes ein. Die Spitze muss sich etwa in der Mitte befinden, um eine korrekte Messung zu erhalten.

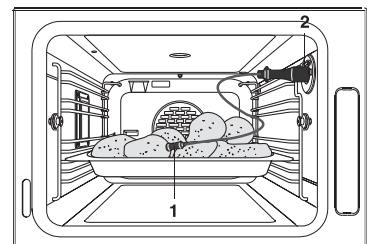
Der Gargutsensor darf nicht mit Knochen oder Fett in Berührung kommen. Setzen Sie den Stecker in die Steckdose im Backofeninnern (2) ein, indem Sie die Schutzkappe anheben. Sobald der Stecker eingeführt wurde, zeigt das Temperatur-Display des Gargutsensors „- -“ an „- - □“. Diese Anzeige bleibt eingeblendet, bis die Temperatur über 30 °C ansteigt.

Reinigen Sie den Gargutsensor nach beendetem Garvorgang sorgfältig mit einem feuchten, weichen Tuch.

Führen Sie den Gargutsensor ein und drücken Sie die Taste B. Die voreingestellte Garraum-Temperatur blinkt. Am Text-Display erscheint „Garraum-Temperatur“.



Dieser Wert kann innerhalb von 15 Sekunden geändert werden. Durch Drücken des Knopfs  bestätigen oder 15 Sekunden warten. Am Display erscheint „Gargutsensor-Temperatur“. Die voreingestellte Temperatur ist 70 °C. Die Temperatur des Gargutsensors kann durch Drehen des Knopfs  geändert werden.

Durch Drücken des Knopfs  bestätigen oder 15 Sekunden warten. **Schalten Sie den Backofen wie gewohnt ein. Während des Garens zeigt das Display die Temperatur des Gargutsensors an.**



## Kontrolle/Änderung der Temperaturen

Sowohl die Temperatur des Gargutsensors wie des Garraums kann jederzeit kontrolliert und geändert werden.

- Durch Drücken der Taste B kann sowohl die Temperatur des Garraums wie des Sensors geregelt werden. Während der Einstellung blinken die Lämpchen der Taste B und der Einstellknopf . Die Temperatur kann nun über den Einstellknopf  geändert und mit dem Knopf  bestätigt werden.



## Garzeitende mit Gargutsensor

Nach Erreichen der eingestellten Temperatur des Gargutsensors schaltet sich der Backofen automatisch aus.

Es ertönt 1 Minute lang ein akustisches Signal.

Das Text-Display zeigt „Sensor- Temperatur erreicht“ an.

Das Temperatur-Display des Sensors zeigt die Isttemperatur des Gargutsensors an. Das Lämpchen des Sensors blinkt.

- Eine beliebige Taste drücken oder die Backofentür öffnen, um das akustische Signal abzustellen. Die vorgenommenen Einstellungen bleiben noch 3 Minuten gespeichert.
- Falls der Garvorgang fortgesetzt werden soll, den Einstellknopf  auf eine höhere Temperatur drehen und den Backofen durch Drücken des Knopf  einschalten.

Zum Löschen der Einstellungen Taste G drücken.





# GARTABELLEN





Die folgenden Seiten enthalten praktische Hinweise für den Gebrauch des Backofens und die Zubereitung bevorzugter Gerichte.





Bei den Angaben für die Garzeit und -temperatur handelt es sich um Richtwerte.





Die Garzeit ändert sich je nach Art und Beschaffenheit der Speise.





Die Betriebsart Heißluft + Dampf eignet sich besonders für die Anwendung durch Profiköche, die je nach Art des Gargutes eine ausgewogene Zufuhr von Dampf und Heißluft genau bestimmen können.





Gemüse (frisch)	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Garzeit [min.]
Bohnen	<b>Dämpfen</b>    	100	20 - 35
Brokkoli/Blumenkohl			20 - 30
Fenchel			25 - 30
Kartoffelwürfel, „Salzkartoffeln“			20 - 25
Ganze Kartoffeln, „Salzkartoffeln“			25 - 40
Dohlen			10 - 15
Kohlrabi			15 - 25
Maiskolben			45 - 60
Paprika			10 - 15
Rosenkohl			25 - 30
Möhren			20 - 30
Spargel			20 - 35
Spinat			7 - 10
Selleriestauden			25 - 30
Zucchini			10 - 20
Reis + Flüssigkeit			20 - 40
Linsen + Flüssigkeit			20 - 60
Grieß + Flüssigkeit			10 - 15





Fleisch	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Garzeit [min.]
Schinken (abhängig von Größe)	Dämpfen    	100	60 - 90
Koteletts, eingelegte Schweineschnitzel			45 - 60





Fisch und Meeresfrüchte	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Garzeit [min.]
Fisch	Dämpfen    	80	10 - 30
Mollusken		100	20 - 30





Sterilisierung/Konservierung	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Garzeit [min.]
Kirschen	Dämpfen    	80	30
Birnen		90	
Pfirsiche			
Pflaumen			





Säfte	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Garzeit [min.]
Obst (Kirschen, Trauben usw.)	Dämpfen    	100	ca. 90
Waldfrüchte (Johannisbeeren, Brombeeren usw.)			





Süßspeisen	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Garzeit [min.]
Karamelpudding	Dämpfen    	90	25 - 30
Joghurt		40	300 - 360 (= 5 - 6 h)

Regenerieren	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Garzeit [min.]
Regenerieren von Speisen (1-2 Teller)	Regenerieren    	120	6 - 8
Regenerieren von Speisen (3-4 Teller)			8 - 10
Zubereitung von Fertiggerichten			nach Bedarf

Auftauen	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Garzeit [min.]
Brot	Regenerieren	120-130	ca. 20
Nudeln, Reis	   		

Profi-Kochen	Ebene	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Garzeit [min.]
Gugelhopf	1	Profi-Kochen    	200	30 - 40
Kleine Snacks aus Blätterteig (frisch oder tiefgefroren, gefüllt oder nicht, aber kein Mürbeteig)	1 1 + 5		200 - 220	20 - 35
Brot	1		210 - 220	40 - 50
Brötchen	1 1 + 5		220 - 230	20 - 30

Garen mit Heißluft	Ebene	Vorheizen	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Garzeit [min.]
Plätzchen	1	ja	Heißluft    	150	35
Cake	1	ja		160	50 - 55
Mürbeteig-kuchen	1 1 + 5	ja		185	40 - 45 45 - 50
Obstkuchen	1	(ja)		160	50 - 70
Eclairteig	1 1 + 5	nein		180	20 - 30

Garen mit feuchter Heißluft	Ebene	Vorheizen	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Garzeit [Min.]
Gratin, Auflauf	1 1 + 5	nein	   	160 - 180	30 - 60

GARTABELLE MIT GARGUTSENSOR	
Speise	Temperatur des Gargutsensors [°C]
Roastbeef halbgar	45 - 47
Roastbeef gar	49 - 51
Roastbeef gut gegart	55 - 57
Schwein fett	73 - 75
Schwein mager	65 - 67
Hackbraten	65 - 67
Schweinekotelett	51 - 53
Rind	61 - 63
Kalb	67 - 69
Lamm	71 - 73
Hähnchen	83 - 85
Fisch	61 - 63
Kinderbrei	32 - 34
Getränke	57 - 62

# PFLEGE UND WARTUNG

Verwenden Sie keine Wasserdruck- oder Wasserdampfreinigungsgeräte.

## Reinigung der Backofen-Vorderseite

- Reinigen Sie die Vorderseite mit einem feuchten Tuch. Wenn die Vorderseite sehr stark verschmutzt ist, reinigen Sie sie mit Wasser und ein paar Tropfen Geschirrspülmittel. Wischen Sie die Vorderseite anschließend mit einem trockenen Tuch ab.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, um ein Abstumpfen der Oberfläche zu verhindern. Falls ein solches Mittel doch in Kontakt mit dem Backofen kommt, reinigen Sie den Backofen sofort mit einem feuchten Tuch.
- Kleinere Farbunterschiede an der Vorderseite des Gerätes sind auf die Verschiedenheit der verwendeten Materialien, wie z. B. Glas, Kunststoff und Metall zurückzuführen.

## Zubehör

- Weichen Sie die Zubehörteile nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge ein. Speiserückstände können Sie dann leicht mit einer geeigneten Bürste oder einem Schwamm entfernen.

## Backofeninnenraum

- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämme.
- Lassen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch abkühlen und reinigen Sie ihn dann, um zu vermeiden, dass Verkrustungen wiederholt erhitzt werden.
- Heizen Sie zur Entfernung angetrockneter Speisereste den Backofen ca. 30 Minuten in der Betriebsart „DÄMPFEN“ und bei einer Temperatur von 100 °C auf, um den Schmutz aufzuweichen.
- Reinigen Sie das Türglas mit einem Flüssigreiniger.

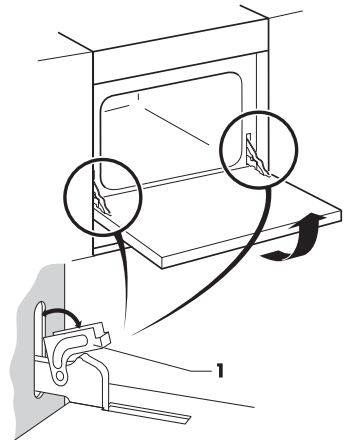
## Hinweis:

- Der Sensor im Innern des Backofens kann leicht beschädigt werden. Biegen Sie ihn während der Reinigung nicht und geben Sie ihn nicht in den Geschirrspüler.
- Zur Vereinfachung der Reinigungsarbeiten können einige Zubehörteile ausgebaut werden.

## Aushängen der Backofentür:

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
2. Drehen Sie die beiden Schließhaken bis zum Anschlag nach unten.
3. Schließen Sie die Tür ein Stück und ziehen Sie sie dann nach oben, um sie auszuhängen.

**Warnung: Das Aushängen der Tür ist ein sehr heikler Vorgang: behandeln Sie die Scharniere vorsichtig.**



# PFLEGE UND WARTUNG

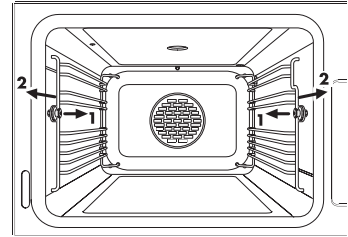
## Einhängen der Backofentür:

1. Setzen Sie die Scharniere wieder in die Führungsöffnung ein und öffnen Sie danach die Tür vollständig.
2. Drehen Sie die Schließhaken auf beiden Seiten nach oben.

**Hinweis:** Beim Wiedereinsetzen der Backofentür müssen die Schließhaken unbedingt in die obere Stellung gebracht werden, um zu vermeiden, dass die Tür beim Schließen aus den Führungen tritt.

## Entnahme der seitlichen Einhängegitter

- Drehen Sie die an der Schraube befindliche Rändelmutter (1).
- Verschieben Sie das Gitter (2) seitlich zur Schraube und ziehen Sie es heraus.
- Setzen Sie das Gitter für den Wiedereinbau in die Bohrungen auf der Rückwand ein, positionieren Sie es über der Schraube und sperren Sie es mit der Rändelmutter (1).



## Entkalken

Die Entkalkung kann sowohl mit offener wie geschlossener Tür durchgeführt werden.

Während der Dampferzeugung kann sich je nach Wasserhärte Kalk auf dem Dampferzeuger ablagern.

Der Backofen legt automatisch fest, wann die Entkalkung durchzuführen ist. Auf der Bedienleiste erscheint die Meldung „Boiler verkalkt - entkalken“.

Die Häufigkeit, mit der dieser Arbeitsgang durchzuführen ist, hängt von der Wasserhärte ab und ist spätestens nach 40 Betriebsstunden des Dampferzeugers fällig.

**Es ist ratsam, die Entkalkung durchzuführen, wenn die Notwendigkeit dieses Vorgangs angezeigt wird; andernfalls werden die Geräteleistungen beeinträchtigt.**

## Gebrauch des Entkalkers

Verwenden Sie ausschließlich das Spezialprodukt, das bei unseren Kundendienststellen gekauft werden kann, und geben Sie die Art.-Nr. **4812 690 48011** an.

## Vorgehensweise

- Den Knopf drücken und auf „Entkalken“ drehen.
- Die Wahl mit dem Knopf bestätigen. Das Text-Display zeigt „Entkalken - Start“ an.
- Den Knopf erneut drücken. Das Text-Display zeigt „Einfüll. 0,5 l Entkalk.“ an, bestätigen Sie durch Drücken des Knopfs .
- Entnehmen Sie den Wasserbehälter und füllen Sie ihn mit 0,5 l Entkalkermischung. Die Mischung besteht aus 2,5 dl Entkalker und 2,5 dl Kaltwasser.
- Stellen Sie den Wasserbehälter wieder an seinen Platz.
- Drücken Sie den Knopf .

# PFLEGE UND WARTUNG

Die Entkalkungsphase beginnt.

Das Text-Display zeigt „Entkalkungsvorgang“ an.

Diese Phase dauert in der Regel ca. 30 Minuten.

- Das Text-Display zeigt „Entkalker leeren - 1,2 l Wasser einfüllen“ an.

Entnehmen Sie den Wasserbehälter, leeren Sie ihn und füllen Sie ihn mit 1,2 l Kaltwasser.

Stellen Sie den Wasserbehälter wieder an seinen Platz.

Die Spülphase wird automatisch gestartet. Das Text-Display zeigt „Entkalken - 1. Spülen“ an.

Nach der ersten Spülung erscheint auf dem Display die Anzeige: „Wasser entleeren und 1/2 l einfüllen“.

- Entnehmen Sie den Wasserbehälter, leeren Sie ihn und füllen Sie ihn erneut mit 1,2 l Kaltwasser.
- Stellen Sie den Wasserbehälter wieder an seinen Platz. Die Spülphase wird automatisch gestartet. Das Text-Display zeigt „Entkalken 2. Spülen“ an.

Nach der zweiten Spülphase erscheint auf dem Text-Display die Meldung: „Wasser entleeren - Entkalkungsphase unterbrochen“.

- Entnehmen Sie den Wasserbehälter, leeren und trocknen Sie ihn.
- Hinweis: Aus Sicherheitsgründen kann die Entkalkungsphase nicht unterbrochen werden.

## **Auswechseln der Glühlampe der seitlichen Lampe**

Wenden Sie sich bei einem Defekt der Backofenlampe an unsere Kundendienststelle.

# STÖRUNGSSUCHE

**Der Backofen heizt nicht auf und die Displays sind ausgeschaltet:**

- Die Sicherung oder der Hauptschalter der Wohnung ist defekt oder durchgebrannt.
- Prüfen Sie, ob das Stromnetz Strom führt.

**Geräuschvoller Backofenbetrieb:**

- Betriebsgeräusche sind als normal anzusehen (z. B.: während des Pumpens zum Dampferzeuger).

**Der Backofen funktioniert nicht korrekt:**

- Schalten Sie ihn über die Taste G aus und dann wieder ein.

**Am Ende der Garzeit zeigt das Display „Wasser wird zurückgepumpt“ an, das Wasser wird aber nicht abgelassen:**

- Aus Sicherheitsgründen wird das im Dampferzeuger enthaltene Wasser erst dann zurückgepumpt, wenn seine Temperatur unter 80 °C sinkt.
- Wenn der Wasserbehälter genügend Kaltwasser enthält, wird dieses automatisch zum Dampferzeuger gepumpt, um ihn abzukühlen.
- Ist das Wasser im Behälter nicht ausreichend, muss die Abkühlung des Dampferzeugers abgewartet werden (in der Regel bis zu 30 Minuten).

**Nach dem Garvorgang zeigt das Display „Entkalken“ an:**

- Entkalken Sie das Gerät gemäß den Angaben des Kapitels „Entkalken“, auf Seite 29.

**Das Text-Display zeigt „F“ (Störung) an**

- Prüfen Sie, ob die Störungsmeldung bestehen bleibt, drücken Sie die Taste G.
- Unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Wiederholen Sie die Anweisungen des Kapitels „VOR DER BENUTZUNG DES BACKOFENS“, auf Seite 10.
- Wird die Störungsmeldung erneut angezeigt, dann benachrichtigen Sie Ihre Kundendienststelle zwecks Behebung der Störung.
- Notieren Sie die Störungsnummer (0 bis 9).
- Unterbrechen Sie die Stromversorgung.

**Nach einem Stromausfall gehen die Eingabedaten verloren:**

- Am Display blinkt 12:00.
- Stellen Sie die Uhrzeit ein, siehe Kapitel „VOR DER BENUTZUNG DES BACKOFENS“, auf Seite 10.

Der Backofen ist betriebsbereit.

Während des „Entkalkungsvorgangs“ tritt ein Stromausfall ein:

- Drehen Sie den Einstellknopf D. Der Entkalkungsvorgang wird automatisch fortgesetzt und die unterbrochene Phase wird wiederholt.

# KUNDENDIENST

**Bevor Sie den Kundendienst rufen:**

1. Prüfen Sie, ob das Problem selbstständig gelöst werden kann (s. „Störungssuche“).
2. Schalten Sie das Gerät wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

**Falls der Backofen nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiterhin nicht korrekt funktioniert, benachrichtigen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle.**

Geben Sie dabei stets an:

- Art der Störung;
- Gerätetyp und Modellnummer;
- die Servicenummer (die Ziffer hinter dem Wort „Service“ auf dem Typenschild), befindet sich links im Backofeninnenraum (bei offener Backofentür sichtbar). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft;

- Ihre vollständige Anschrift;
- Ihre Telefonnummer.

**SERVICE** 00 0000 00000



Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle, siehe Garantieheft.

Im unwahrscheinlichen Fall, dass ein Eingriff oder eine Reparatur durch einen nicht autorisierten Techniker ausgeführt wird, muss stets ein Bericht der durchgeführten Arbeit verlangt und auf der Verwendung von Originalersatzteilen bestanden werden.

**Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann die Sicherheit und die Qualität des Produkts beeinträchtigen.**

# EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

- Diese Elektrohaushaltsgeräte sind für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entsprechen der Europäischen Richtlinie 89/109/EWG.
- Sie sind zur ausschließlichen Verwendung als Kochgerät bestimmt. Jeder andere Gebrauch (Heizen von Räumen) wird als nicht bestimmungsgemäß und somit als gefährlich angesehen.
- Sie wurden in Übereinstimmung mit folgenden Richtlinien entwickelt, hergestellt und verkauft:
  - Sicherheitsvorschriften der EG-Richtlinie

„Niederspannung“ 73/23;

- Schutzvorschriften der Richtlinie „EMV“ 89/336/EWG.

- Vorschriften der Richtlinie 93/68/EWG.